

TERROIR

Garennès est le nom de notre parcelle de Merlot qui compose majoritairement cette cuvée.

Les Cabernet Franc et Syrah se situent à proximité.

Proche du village, à 350 mètres d'altitude à l'abri des vents, les raisins s'épanouissent sur un coteau ensoleillé composé d'un sol argilo-calcaire riche en fossiles.

A la confluence des climats Méditerranéen et Pyrénéen, les alternances importantes de températures peuvent atteindre une amplitude de 20°C entre la nuit et la journée.

CEPAGES

70% Merlot, 20% Syrah, 10% Cabernet Franc.

VINIFICATION

Les baies des raisins sont mises entières, après égrappage, en fûts de 228 litres. La fermentation démarre lentement et petit à petit, la macération provoque l'éclatement des baies qui libèrent leurs jus. Les fûts sont roulés une à deux fois par jour pour homogénéiser le contenu. A la fin des sucres, la macération continue encore quelques semaines. La cuvaison totale se prolonge pendant 5 à 6 semaines. Puis on retire les baies, on presse et on remet le jus dans les fûts pour un élevage de 1 an.

DEGUSTATIONS

Porté par un jus frais son nez laisse apparaître des arômes de baies : mûres, sureau teintés de poivre Sichuan. Sa texture s'étire dans une pulpe énergique à la finale qui souffle les épices. Un vin noble et élégant.

ACCORDS

Il accompagne des mets fins, par exemple une épaule d'agneau cuite à basse température, un confit de canard aux fruits rouges, une côte de boeuf de Galice, un tournedos rossini, un carpaccio de chevreuil aux groseilles et aux noisettes, un civet de lièvre à la Royale du sénateur Couteaux ou façon Carême, spaghettis à la sauce bolognaise maison, une tarte à la tomate.

www.altugnac.com

